Należytość pocztowa uiszczona ryczałtem.

Informator

ABSOLWENTEK SEMINARJUM GOSPODARCZEGO, HAFTU I KRAWIECCZYZNY W KRAKOWIE, UL. SYROKOMLI L. 21

ROK VII. STYCZEŃ-LUTY-MARZEC 1936. Nr. 35.

Uwagi w sprawie przygotowania absolwentek Seminarjum Zawodowego do egzaminu nauczycielskiego.

Przygotowanie absolwentki Seminarjum zawodowego do egzaminu na nauczycielkę zawodu odbywa się w ciągu dwu lat po egzaminie końcowym w dwu rocznych etapach. Pierwszym jest praktyka zawodowa, drugim instruktorska. Do egzaminu przedkłada kandydatka, oprócz zaświadczenia wydanego przez pracodawcę, bądź też kierownictwo szkoły lub kursu, także dokładne sprawozdanie z obu praktyk, będące obrazem jej osobistych spostrzeżeń i doświadczeń, któremi wzbogaciła i uzupełniła wiedzę zawodową i pedagogiczną wyniesioną z Seminarjum. Ilustracyjnym materjałem do sprawozdania z praktyki pedagogicznej są zeszyty i prace uczenic przedstawione przez kandydatkę komisji.

Coroczne doświadczenie poucza, że nie wszystkie kandydatki zdają sobie jasno sprawę z celu praktyki i umieją świadomie korzystać z niej jako okresu intenzywnej pracy nad sobą i nieustannej konfrontacji nauki teoretycznej z życiem realnem w pracowni lub szkole. Sprawozdania z praktyki pedagogicznej nie dają należytego obrazu trudności, na jakie młoda instruktorka napotkała w swej pracy, ani sposobu rozwiązania tych trudności przez korzystanie z doświadczeń i wskazań wybitnych pedagogów lub też próby samodzielnego radzenia sobie w różnych sytuacjach.

Nieraz odnosi się wrażenie, że lektura pedagogiczna to jedna dziedzina pracy, a praktyka nauczycielska druga i że między temi dwoma światami dość luźny panuje związek. Również roboty i zeszyty uczenic nie są wybrane w ten sposób, by dały dokładne wyobrażenie o przebiegu i wynikach pracy instruktorki.

Spostrzeżenia te skłoniły komisję do opracowania pewnych wytycznych, któreby były dla kandydatki pomocą i drogowskazem w przygotowaniu się do egzaminu i zawodu nauczycielskiego.

Pierwszy etap pracy przygotowawczej stanowi roczna **praktyka zawodowa** wykonywana w przepisanym w przemyśle 8-miogodzinnym wymiarze pracy dziennej. Praktyka zawodowa winna wyprzedzać instruktorską. Celem jej jest wydoskonalenie kandydatki w praktycznem wykonywaniu zawodu, oraz zapoznanie z realnem życiem gospodarczem, jego trudnościami, potrzebami, warunkami. Wiadomości te są przyszłej nauczycielce zawodu niezbędnie potrzebne, można bowiem być dobrą zawodowczynią, nie posiadając wykształcenia pedagogicznego, nie można jednak uczyć zawodu i wychowywać przyszłych zawodowczyń bez doskonałego opracowania danej umiejętności zawodowej i poznania warunków pracy i zarobkowania w danej gałęzi przemysłu.

Terenem praktyki absolwentki Seminarjum krawieckiego winna być większa pracownia mistrzowska lub dobrze postawiona spółdzielnia absolwentek, posiadająca liczną klientelę i wykonująca różnorodne zamówienia. W sprawozdaniu z praktyki zawodowej należy zebrać spostrzeżenia o organizacji pracy, o nowościach zawodowych, o metodach i technikach odmiennych od stosowanych w szkole, z oceną ich wartości i możliwości spożytkowania w nauce szkolnej. Ważne jest poznanie właściwego tempa pracy i umiejętność obliczenia czasu w jakim dana sztuka winna być wykonana. Wskazane jest dokładne zorjentowanie się w realnych warunkach pracy i zarobkowania w przemyśle, zebranie wiadomości o ciężarach podatkowych, kosztach administracyjnych, cenie robocizny, słowem zapoznanie się z istotną kalkulacją warsztatową i możliwą rentownością przedsiębiorstwa. W zdobywaniu tych ostatnich informacyj winna jednak praktykantka być bardzo ostrożna i taktowna, by nie narazić się na zarzut niedyskrecji ze strony pracodawców. O ile praktyka odbywa się w spółdzielni, znajomość zasad spółdzielczości i orjentacja w szczegółach organizacyjnych i stosunkach prawnych danej spółdzielni jest obowiązująca i winna ujawnić się w sprawozdaniu [1].

Sprawozdanie z praktyki zawodowej jest sprawdzianem inteligentnego i spostrzegawczego stosunku kandydatki do życia gospodarczego i jego objawów, egzamin praktyczny z zawodu, polegający na wykonaniu sukni lub płaszcza ma wykazać jej umiejętność zawodową wydoskonaloną przez roczną praktykę pracownianą. Obecnie kładzie się w szkole nacisk na pracę zespołową, wzorowaną na organizacji pracy w warsztacie przemysłowym, dlatego też kandydatka wykonuje sztukę egzaminacyjną przy pomocy dwu podręcznych, uczenic wyższych kursów szkoły zawodowej — i winna wykazać przy egzaminie oprócz osobistej biegłości w zawodzie, także umiejętność organizowania pracy zespołowej.

W dziale gospodarstwa domowego obowiązuje również roczna **praktyka** zawodowa przy 8 godzinach pracy dziennie.

Pożądana jest praktyka w pensjonatach, internatach, na kolonjach, a przedewszystkiem w domach prywatnych, jako dająca możność objęcia całokształtu prac domowych i samodzielnego ich organizowania, budząca poczucie odpowiedzialności za dobrobyt pewnej grupy ludzi powierzonych troskliwości praktykantki, wyrabiająca umiejętność radzenia sobie w różnych warunkach życiowych. Z tych powodów praktyka w gospodarstwie domowem lub społecznem ma niezaprzeczoną wyższość nad praktyką dokształcającą w restauracji, cukierni itp. i powinna obejmować przynajmniej połowę przepisanej praktyki zawodowej.

[1] Uwagi powyższe odnoszą się również do praktykantek w pracowniach hafciarskich lub hafciarsko-bieliźniarskich.

Po objęciu praktyki należy zorjentować się w warunkach pracy, zastanowić nad sposobem rozwiązania trudności, odpowiednią klasyfikacją zajęć, wzajemną ich zależnością i należytą organizacją całokształtu, wprowadzić właściwą, uproszczoną technikę poszczególnych prac, wpłynąć na racjonalizację urządzeń, jednem słowem starać się podnieść dotychczasowy poziom danego gospodarstwa w myśl zasad rozumnej gospodarki.

Z praktyki zawodowej przedstawia absolwentka Seminarjum Gospodarstwa Domowego sprawozdanie obejmujące:

Czas trwania poszczególnych praktyk, ilość godzin pracy dziennie, dokładny adres pracodawcy wzgl. instystucji, w której odbywała praktykę, stanowisko praktykantki w danem gospodarstwie, zakres jej zajęć, plan i organizację zajęć, zakres wpływu praktykantki na ulepszenie dotychczasowych sposobów gospodarowania, zakres i rodzaj korzyści odniesionych w czasie praktyki.

Przy praktykach w kilku gospodarstwach należy w sprawozdaniu traktować każdą z nich zosobna.

Zewnętrzna strona sprawozdania, oraz ujęcie materjału sprawozdawczego powinny również wykazać poczucie ładu, schludności, oraz rozumnej systematyczności.

Drugim etapem przygotowania się do zawodu nauczycielskiego jest **praktyka instruktorska**, w wymiarze przynajmniej 14 godzin tyg., której wartość i przebieg obrazuje sprawozdanie kandydatki z tej pracy.

Opracowanie sprawozdania z praktyki instruktorskiej, jak wogóle przygotowanie się kandydatki z pedagogiki, nie może mieć charakteru czynności dorywczej wykonywanej tuż przed egzaminem.

Materjał do sprawozdania powinien być zbierany przez cały czas praktyki naucz., zaś opracowanie go i nadanie mu ostatecznej formy sprawozdania może i nawet powinno być robione pod koniec praktyki, ażeby można było dać w niem syntetyczny obraz całości pracy dydaktycznej i wychowawczej. Należy zatem w osobnym, specjalnie na ten cel przeznaczonym zeszycie, prowadzić stale w ciągu praktyki naucz. odpowiednie notatki np. na początku roku szk. zanotować warunki pracy, zaznaczyć charakterystykę klasy, przejawiające się wpływy i dążenia środowiska itp. fakty, które w całości składają się na takie a nie inne podejście do pracy wychowawczej i dydaktycznej oraz jej planowanie. W toku pracy nauczycielka napotyka niejednokrotnie na różne trudności, często niespodziewane, czyni wysiłki w celu zwyciężenia ich, próbuje, zdobywa doświadczenie, często szuka pomocy w literaturze pedagogicznej, która dane problemy analizuje, naświetla w pewien sposób. Wszystkie te fakty powinny zostawić ślad w notatkach, stanowią one bowiem ważny materjał do opracowania sprawozdania.

Czytanie wyznaczonych dzieł pedagogicznych również nie może się odbywać dopiero tuż przed egzaminem i li tylko dla egzaminu. W toku praktyki należy studjować podaną literaturę pedagogiczną w celu lepszego zrozumienia i rozwiązywania problemów dydaktycznych i wychowawczych, z któremi spotykamy się w życiu szkolnem, dobierania najwłaściwszych sposobów nauczania, organizowania pracy wychowawczej, wogóle zorjentowania się w całokształcie zagadnień pedagogicznych. Tego rodzaju wiązanie praktyki z teorją pozwoli nam na wyrobienie właściwego twórczego stosunku do pracy naucz., zaś lektura książek pedag. oparta na praktyce stanie się znacznie wartościowszą od zwyczajnego przerobienia tych książek do egzaminu. Pobudzamy bowiem w ten sposób nasz zmysł krytyczny, wyrabiamy sobie sąd o sprawach pedag., a z drugiej strony widzimy możliwości i sposoby doskonalenia pracy, co ożywia naszą twórczość i inicjatywę i chroni od rutyny i szablonu.

Jeśli chodzi o dydaktyczną stronę pracy, powinna być w toku praktyki nauczycielskiej gruntownie przestudjowana przedewszystkiem książka B. Nawroczyńskiego: Zasady nauczania, zwłaszcza następujące rozdziały: I.: 1) Nauczanie wśród innych czynności dydaktycznych, z rozdz. II.: 1) Wiadomości i umiejętności; 2) Inteligencja i jej ćwiczenie. Rozdz. IV.: 3) Indywidualność, charakter, osobowość. 4) Wychowanie osobowości przez nauczanie; rozdz. V.: 2) Dynamika zainteresowań; 3) Główna zasada szkoły pracy; rozdz. VI.: 2) Werbalizm a zasada poglądowości w rozwoju histor. 3) Przeżycie spostrzeżeniowe i jego warunki; cały dział B—: nauczyciel, oraz rozdz. XII.: Synteza w nauczaniu. Pominięte rozdziały można tylko przeczytać dla ogólnej orjentacji, dział C — z wyjątkiem rozdz. XII. można opuścić. W toku praktyki należałoby się też zapoznać z książkami traktującemi o nowych kierunkach w metodach nauczania np. Stevensona: Metoda projektów. Hall Quest: Uczenie się pod kierunkiem. W związku z lekturą wspomnianych wyżej książek należy czynić wysiłki w praktyce w celu ulepszenia własnych sposobów nauczania, wyrobić sobie sąd o wartości poszczególnych form, czy metod nauczania, wyniki doświadczeń zanotować.

Również w toku praktyki i w związku z nią należy zaznajomić się z książkami traktującemi o zagadnieniach wychowawczych, czy psycholog., gdyż mogą nam być pomocą w prowadzeniu pracy wychowawczej i jej ulepszaniu. Stale również należy czytać czasopisma pedagogiczne, jak: „Oświata i wychowanie", „Ruch pedagogiczny", „Zrąb" i inne.

Sprawozdanie w opracowaniu ostatecznem powinno zatem zawierać prócz koniecznego przedstawienia ogólnych warunków pracy, charakterystyki klasy itd., całokształt własnej pracy dydaktycznej i wychowawczej w danych klasach, względnie szkołach. Odnośnie do pierwszego punktu należy przedstawić w ogólnych zarysach dobór i rozkład materjału nauczania wraz z uzasadnieniem, formy i metody nauczania, wycieczki, pomoce stosowane i sposób ich wyzyskania, trudności napotkane i sposoby ich zwalczania.

Odnośnie zaś do pracy wychowawczej podać należy charakterystykę swej klasy i wskazać stosowaną przez siebie organizację pracy wychowawczej, wytyczony kierunek, sposoby oddziaływania wychowawczego, trudności napotkane, jakoteż doświadczenia zdobyte na podstawie wysiłków i pomysłów własnych, czy też pod wpływem lektury książek pedagogicznych.

Oprócz sprawozdania należy do egzaminu kwalifikacyjnego przedłożyć **prace uczenic**, jak: roboty, zeszyty kalkulacyjne, zeszyty lub teczki z krojem oraz modele czy formy. Ilość przesłanych robót powinna dać jasny obraz pracy instruktorskiej. Należy przedłożyć komisji pełne komplety robót 2—3 uczenic.

Za poprawność robót przedłożonych odpowiada instruktorka. Poziom robót, zeszytów itp. jest zależny od typu szkoły, poziomu kursów, zamożności środowiska i jego potrzeb. Instruktorka powinna jednak orjentować się w tych warunkach i odpowiednio do nich program dostosować,

gdyż z tego właśnie punktu będzie jej praca przez komisję oceniana.

Roboty, zeszyty i t. p. powinny być przesłane w pudle. Należy dołączyć spis wszystkich tych przedmiotów, podpisany przez instruktorkę, z podaniem z której szkoły i z jakiej miejscowości pochodzą. Powyższy spis prac uczenic musi być potwierdzony przez Dyrekcję danej szkoły czy też kierownictwo kursu.

Do każdej roboty należy przytwierdzić kartkę z podaniem: nazwiska uczenicy, klasy, szkoły oraz nazwy miejscowości. Ułatwi to pracę komisji egzaminacyjnej, która musi przeglądać i oceniać nieraz kilkadziesiąt robót, zeszytów itp.

Roboty do oceny mogą być przesłane do Komisji egzaminu kwalifikacyjnego, Kraków, ul. Syrokomli 21 już pod koniec roku szkolnego, ale dość wcześnie, by można je było przeglądnąć, ocenić i jeszcze przed wakacjami odesłać. Komisja egzaminacyjna zastrzega sobie jednak prawo pozostawienia niektórych robót czy zeszytów aż do egzaminu ustnego t. j. do października ewentualnie listopada, celem ich omówienia z kandydatką.

Absolwentka działu gospodarczego winna również dołączyć do sprawozdania przynajmniej po 3 zeszyty z kalkulacją posiłków, przepisami, czy zapiskami swych uczenic itp. Każdy zeszyt musi być podpisany nazwiskiem uczenicy i adresem szkoły oraz nazwiskiem kandydatki mającej zdawać egzamin.

Kandydatka, która z ważnych przyczyn nie może przedłożyć prac swych uczenic, lub też prace przedłożone przez nią budzą zastrzeżenia co do wyników lub metod jej nauczania, musi przeprowadzić przy egzaminie lekcję próbną z danego przedmiotu, wchodzącego w zakres jej praktyki instruktorskiej.

Roczna praca instruktorska, oprócz możności praktycznego wdrożenia się w metody nauczania i wychowania, daje także kandydatce do egzaminu nauczycielskiego sposobność zapoznania się z normami prawnemi regulującemi życie szkoły.

Równolegle z przyswojeniem sobie pewnych pojęć o porządku prawnym panującym w szkole przez samo wykonywanie rozporządzeń władz, udział w konferencjach omawiających te rozporządzenia, współdziałanie w pewnych czynnościach urzędowych jak wpisy, egzaminy, informowanie rodziców itp. — idzie praca nad głębszem i bardziej systematycznem opanowaniem całokształtu zagadnień tyczących się ustroju szkolnictwa i stanowiska prawnego nauczyciela.

Materjału z zakresu ustaw i rozporządzeń, których znajomość jest nauczycielowi niezbędnie potrzebna, podanego w nr. 31, str. 9 „Informatora" nie należy traktować mechanicznie, wyuczając się na pamięć wszystkich artykułów wymienionych przepisów prawnych. Kandydatka winna pamiętać, że kształci się na nauczycielkę, a nie na urzędniczkę i obowiązkiem jej jest orjentować się ogólnie w sprawach tyczących ustroju szkolnictwa, a dokładnie w terenie jej własnej pracy. Przedewszystkiem powinna zapoznać się ze stosunkami prawnemi tej szkoły, w której naucza, a więc z jej statutem, programem, stanowiskiem w hierarchji szkolnej na podstawie ustawy o ustroju szkolnictwa i odnośnych rozporządzeń. Winna dowiedzieć się jakie są warunki przyjęcia do szkoły, a więc zapoznać się ze szkołami, które do niej prowadzą t. j. szkołą powszechną różnych stopni organizacyjnych, ewentualnie gimnazjum ogólnokształcącem itd. Instruktorka winna być również dobrze poinformowana o tem, jakie uprawnienia daje dana szkoła jej wychowankom, co do dalszego kształcenia się lub pracy zawodowej. Kandydatka na nauczycielkę zawodu winna znać również ustrój tych szkół, w jakich może w przyszłości pracować na podstawie kwalifikacyj, do których nabycia zmierza, a więc w szczególności zapoznać się dokładnie z ustępami ustawy i rozporządzenia o organizacji szkolnictwa zawodowego tyczącemi się szkół i kursów zawodowych żeńskich rękodzielniczych i gospodarczych — winna też wiedzieć jakie kwalifikacje zawodowe do nauczania w tych zakładach są wymagane, zależnie od ich stopnia programowego, na podstawie odnośnego Rozporządzenia Prezydenta R. P. z 1932 r. i rozporządzenia wykonawczego z dnia 28 listopada 1935. W własnym dobrze zrozumianym interesie winna orjentować się należycie w swoich prawach i obowiązkach służbowych — znać normy tyczące się zawiązania i rozwiązania stosunku służbowego, uposażenia, zaszeregowania, urlopów itp.

Źródłem tych wszystkich wiadomości będzie oprócz podanego materjału z zakresu ustaw i rozporządzeń tyczących się ustroju szkolnictwa i stosunków służbowych nauczycieli, także stała lektura Dziennika Urzędowego Kuratorjum lub Ministerstwa W. R. i O. P., która pozwoli jej śledzić ciągle aktualne zmiany, uzupełnienia i nowości w istniejącym stanie rzeczy. Wielką pomocą w zdobyciu praktycznej orjentacji w zagadnieniach szkolnictwa jest dla młodej instruktorki korzystanie z bezpośrednich informacyj udzielanych przez dyrekcję szkoły, lub wymiana myśli z gronem starszych bardziej doświadczonych kolegów i koleżanek. Wogóle współżycie koleżeńskie uważać należy za ważną szkołę wyrobienia życiowego i nawet początkująca nauczycielka zawodu nie powinna uchylać się od należenia do Stowarzyszenia Nauczycieli Szkół Zawodowych i udziału w zebraniach i pracach sekcyj i ogólnych, oraz od lektury organu stowarzyszenia „Głosu Szkoły Zawodowej".

Dwuletnia praktyka przedegzaminowa zawodowa i pedagogiczna winna absolwentkę Seminarjum, niedawną uczenicę zamienić w dojrzałego człowieka umiejącego kierować sobą i młodzieżą sobie powierzoną. Egzamin jest tylko sprawdzeniem wyrobienia życiowego i zawodowego kandydatki na nauczycielkę zawodu.

Reasumując powyższe uwagi tyczące przygotowania się do egzaminu nauczycielskiego — wspomniemy jeszcze o stronie formalnej wnoszenia podań oraz załączników świadczących o pracy przygotowawczej kandydatki.

Podanie skierowywać należy do Komisji Egzaminacyjnej dla Egzaminów na Nauczycielki Zawodu przy Państw. Seminarjum Gospodarstwa Domowego (Haftu, Krawieczczyzny) w Krakowie, ul. Syrokomli L. 21. Termin wnoszenia podań ze względu na przesunięcie terminu egzaminów z wiosennego na jesienny został przedłużony do końca sierpnia.

Do podania załącza się:

1) Życiorys.

2) Świadectwo egzaminu końcowego Seminarjum.

3) Zaświadczenie odbytej praktyki zawodowej wystawione przez pracodawcę z pieczęcią firmy lub dokładnym adresem pracodawcy, podaniem czasu trwania praktyki, wymiaru pracy dziennej, zakresu zajęć praktykantki i oceną jej pracy.

4) Sprawozdanie z praktyki zawodowej.

5) Zaświadczenie i ocena pracy instruktorskiej, której wymiar winien wynosić minimum 14 godzin tygodniowo.

6) Sprawozdanie z pracy instruktorskiej.

7) Pełne komplety prac 2—3 uczenic, z różnych kursów, jeżeli kandydatka uczyła na różnych kursach, dające pogląd na tok i metodę pracy instruktorki (gotowe roboty, rysunki, formy, modele, zeszyty, notatki odpowiednio uporządkowane, podpisane i opakowane).

8) Spis nadesłanych robót potwierdzony przez kierownictwo szkoły lub kursu.

9) Spis lektur pedagogicznych.

Ir. Laskowska i S. Kruszyńska.

Sprawozdanie z wystawy w Państw. Szkole Pracownic Domowych w Warszawie[1].

Nim przystąpimy do szczegółowego sprawozdania z wystawy, pragniemy omówić ogólne wytyczne, jakiemi kierowano się przy jej organizowaniu.

W stosunku do terminu wystawy zdecydowano, że koniec roku szkolnego jest porą mało odpowiednią ze względu na wyczerpanie pracą zarówno personelu nauczycielskiego jak uczenic oraz zaabsorbowanie wszystkich sprawami, związanemi z końcem roku szkolnego i okresem wakacyjnym. Uznano, że termin wystawy należy uzależnić od jej tematu.

W stosunku do tematu wystawy zdecydowano, że najkorzystniej będzie poświęcić wystawę jednemu tylko zagadnieniu. Pozwoli to na odpowiednie jego pogłębienie i wymowniej przemówi do zwiedzających, skupiając ich uwagę, zamiast ją rozpraszać. Zagadnienie podstawowe należy tak dobrać, aby dało ono szerokie pole do przedstawienia różnych działów pracy szkolnej i do podkreślenia charakterystycznych momentów w szkoleniu gospodarskiem, takich jak umiejętność zamknięcia się w oznaczonych granicach finansowych, sharmonizowania zajęć domowych, znajomość racjonalnych, mało rozpowszechnionych potraw itp. — nie pomijając naturalnie strony technicznej pracy gospodyni.

Podając poniżej szczegółowy opis wystawy, zaznaczamy, że pragnęłybyśmy usłyszeć ze strony czytelniczek „Informatora" krytykę, względnie sprawozdanie z ich projektów w danym zakresie, sądzimy bowiem, że fachowa krytyka i możność porównawczych zestawień są niezbędnym czynnikiem postępu w każdej dziedzinie.

Wystawa zorganizowana w Państw. Szkole Pracownic Domowych w Warszawie, ul. Mokotowska 1, dnia 15 grudnia 1935 r. pod hasłem **„Dostosowujmy święta do naszych budżetów"**, przedstawiła trzy rodzaje wieczerzy wigilijnych w zależności od zarobków miesięcznych danej rodziny. Za podstawę wzięto rodziny składające się z 5 osób o budżetach miesięcznych 150 zł., 300 zł. i 600 zł.

Na lekcjach rachunkowości obliczono procentowo sumy przeznaczone na posiłki świąteczne, które przedstawiają się następująco: przy budżecie wynoszącym:

150 zł. miesięcznie koszt świąt wynosić może około 8% zarobku
300 „ „ „ „ „ „ od 15-18% „
600 „ „ „ „ „ „ od 17-20% „

---

[1] Wystawa wyżej wymieniona zorganizowana w połowie grudnia ub. r. należała do wystaw o ściśle określonym temacie, którym ze względu na moment otwarcia wystawy był aktualny temat związany z przygotowaniem do świąt Bożego Narodzenia. Sprawozdanie z niej przyczynić się może do pobudzenia pomysłowości czytelniczek „Informatora" w urządzaniu podobnych imprez, czy to w związku z świętami Wielkanocy, czy organizowaniem strony gospodarczej wywczasów letnich rodzin o ograniczonych środkach finansowych, kolonij szkolnych, obozów młodzieży itp. O nadsyłanie uwag, pomysłów, sprawozdań z dokonanych poczynań gorąco prosimy! (Red.).

W tych granicach ułożono jadłospisy, uwzględniając w miarę możności wymagania tradycyjne danego środowiska. I tak wieczerza wigilijna dla rodziny składającej się z 5 osób przy budżecie 150 zł. miesięcznie przedstawiała się następująco:

1) Zupa grzybowa z kaszką krakowską,
kapusta z grzybami,
dorsz smażony, kartofle przysmażane,
kluski z makiem,
kompot ze śliwek i jabłek,
napój żórawinowy.
Koszt ogólny tej wigilji wynosił 4,10 zł.
Koszt potraw przygotowanych na 2 dni świąteczne 7,16 zł.

2) Wieczerza wigilijna na 5 osób przy budżecie 300 zł. składała się z:
zupa rybna z pulpetami z bułki tartej,
kapusta, grzyby smażone,
karp pieczony w śmietanie, ziemniaki,
sałatka z marchwi i rodzynków,
łamańce z makiem,
kompot witaminowy,
pierniczki, bakalje, kwas chlebny.
Koszt wigilji 14,57 zł.
Potrawy przygotowane na 2 dni świąteczne 33,55 zł.

3) Wieczerza wigilijna na 5 osób o budżecie 600 zł. miesięcznie składa się z:
barszczu w filiżankach z pasztecikami z półfr. ciasta z kapustą,
szczupaka faszerowanego w galarecie,
surówki z kap. włoskiej i pomidorów ze śmietaną,
karpia smażonego z sałatką z czerw. kapusty,
kompotu z suszu,
torciku z maku,
bakalji i czarnej kawy.
Koszt tej wigilji wynosił 26,71 zł.
Potrawy przygotowane na 2 dni świąteczne 101,46 zł.

Dla lepszego zobrazowania zaznaczyć należy, że tablice z powyższemi jadłospisami, wraz z dokładną proporcją i kalkulacją umieszczono nad stołami z przygotowaną wigilją, dawały możność dokładnego zorjentowania się w celu wystawy.

W ten sposób wyczerpano temat wystawy.

Uzupełnieniem całości był kącik towaroznawczy, którego hasło „Tajemnica udanego ciasta, to dobra mąka i dobre drożdże", budziły duże zainteresowanie wśród zwiedzających. Przedstawiono tu produkty dobre i złe umieszczając przy każdej próbce dokładne objaśnienia sposobów ich rozpoznania. Prócz zasadniczych produktów, jak mąka i drożdże, znalazły miejsce produkty uboczne, jak mak, migdały, rodzynki, które dosyć często spotykamy na rynku zanieczyszczone lub nieświeże.

Celowo dobrane próbki i jasne i zwięzłe objaśnienia dawały dokładne wskazówki, które mógł wykorzystać każdy zwiedzający.

Zbyt może ogólnie przedstawiono organizację zajęć przedświątecznych w formie tablicy, którą podajemy poniżej.

Wielkiem powodzeniem cieszyły się przepisy na surówki i napoje bezalkoholowe, odbite na maszynie w kilkudziesięciu egzemplarzach, sprzedawane po bardzo niskiej cenie, bo 5 gr. za sztukę.

Całość wraz z choinką ubraną zabawkami, zrobionemi przez uczenice-członkinie samorządu szkolnego, oraz ze stołem zastępującym ladę sklepową, zastawionym paczkami pierników, owiniętych w barwny celofan, struclami i piernikami, spotkała się z życzliwem przyjęciem ze strony zwiedzających.

Rozplanowanie zajęć przedświątecznych w mieszkaniu składającem się z 3 pokojów, kuchni, łazienki, 2 przedpok. i spiżarni.

I-szy dzień	Rano	Gabinet: Okurzanie ścian, trzepanie mebli, tkanin, mycie okien.
	Południe	Obiad.
	Wieczór	Wiórkowanie podłogi, pastowanie, ustawienie mebli.
II-gi dzień	Rano	Stołowy: Okurzanie ścian, mycie okien, ścieranie kurzy.
	Południe	Obiad: — pieczenie pierników.
	Wieczór	Wiórkowanie i pastowanie podłogi, ustawianie mebli.
III-ci dzień	Rano	Pranie firanek i serwetek.
	Południe	Obiad: — pieczenie drobnych ciasteczek i pierniczki.
	Wieczór	Czyszczenie metali, klamek i srebra.
IV-ty dzień	Rano	Uporządkowanie i przejrzenie zapasów w spiżarni.
	Południe	Obiad: — prasowanie.
	Wieczór	Wieszanie firanek i wykończanie porządków.
V-ty dzień	Rano	Sprzątanie w łazience i w 2 przedpokojach.
	Południe	Obiad: sprawianie zająca i przygotowanie do pasztetu.
	Wieczór	Porządek w szafach i szufladach.
VI-ty dzień	Rano	Sypialny: Mycie okien, trzepanie, okurzanie.
	Południe	Obiad: — wykończenie pasztetu.
	Wieczór	Wiórkowanie podłogi i ustawianie mebli.
VII-my dzień	Rano	Przegląd niewykonanych prac, zrobienie jadłospisu świąt.
	Południe	Obiad.
	Wieczór	Robienie zakupów na święta.
VIII-my dzień	Rano	Pieczenie ciasta.
	Południe	Obiad: — pieczenie mięsa.
	Wieczór	Przygotowanie ryb, porządek w kuchni.
IX-ty dzień.	Rano	
	Południe	Przygotowanie wigilji.
	Wieczór	Ubieranie choinki.

Julja Fischer.

Pokazy przyrządzania potraw przeznaczone dla dorosłych.

Związek Pań Domu Oddział w Krakowie urządza w każdy czwartek pokaz z zakresu przyrządzania potraw dla Pań z inteligencji. Tematy do tych pokazów czerpie się z istotnych potrzeb pań i na ich życzenie, uwzględniając również pory roku oraz specjalne okresy i święta: Wielkanocy, Bożego Narodzenia, okres postu — stąd tematy: „Ciasta wielkanocne“, „Wieczerza wigilijna“, „Potrawy z ryb“, „Surówki wiosenne“ itp.

Pokazy są podawane do wiadomości wszystkich członkiń na początku każdego miesiąca, zaś na dwa dni przed pokazem ogłaszane w miejscowych dziennikach i w radjo, aby wszystkie chętne gospodynie mogły z nich korzystać. Pokazy odbywają się w kuchni Gazowni Miejskiej, Plac Szczepański 1, od godziny 10—13-tej. Celem pokazów jest zapoznanie ogółu pań z nowemi zdobyczami wiedzy kulinarnej, oraz przygotowanie młodych mężatek do umiejętnego urządzania w swym domu przyjęć skromnych i wykwintnych. Na każdy pokaz wybija się przepisy demonstrowanych potraw w ilości 100 szt., a w dniu pokazu każda z uczestniczek otrzymuje przepis przy wpłaceniu wstępu, który dla członkiń Z. P. D. wynosi 80 gr., dla niećzłonkiń 1 zł.

Przed pokazem odważa się i układa na talerzykach wszystkie potrzebne do poszczególnych potraw produkty, tak aby w czasie samego pokazu niczego nie brakło. Jeśli jakaś potrawa wymaga dłuższego czasu przyrządzania, albo w tymsamym dniu nie może być podana, wtedy przyrządza się ją dzień wcześniej, a w dniu pokazu daje tylko uczestniczkom do pokosztowania. Aby jednak sposób przyrządzania tej potrawy poznały wszystkie panie, uskutecznia się go w ich obecności od początku, z produktów przyniesionych przez jedną z pań, która potem w całości daną potrawę zabiera. Przed rozpoczęciem pracy przy danej potrawie następuje odczytanie przepisu i objaśnienie, sam zaś przebieg każdej czynności jest głośno zapowiadany, uzasadniony i wykonany przez instruktorkę prowadzącą pokaz — przy pomocy dwóch pań ze Związku.

W chwilach wolniejszych uczestniczki pokazu zasypują prowadzącą pytaniami nieraz dość luźno z tematem związanemi, na które jednak musi znaleźć zadowalającą odpowiedź.

Po przyrządzeniu wszystkich potraw następuje nakrycie stołu obrusem i ułożenie efektownie przybranych potraw, na stronę estetyczną bowiem zwracają często uczestniczki większą uwagę, aniżeli na smak potraw.

Po przeliczeniu obecnych, rozdziela się potrawy na talerzyki i podaje do kosztowania i oceny. Ten sposób zakończenia pokazu zamieniony został obecnie na inny korzystniejszy dla Związku i tak: po przyrządzeniu wszystkich potraw następuje obliczenie kosztów faktycznych każdej potrawy, zapowiedzenie ceny i licytacja. Sposób ten jest korzystniejszy, bo oprócz zwrotu kosztów za potrawy daje jeszcze pewien zysk, ale nie uzyskał aprobaty wszystkich pań i obecnie uległ znowu pewnej modyfikacji. Po obliczeniu kosztów potrawy, które wynoszą np. za rybę w galarecie 3 zł., ogłasza się, że kawałek ryby kosztuje 10 gr. — dzieli się rybę na 30 części tak, aby się koszta zwróciły. Pieniądze wpłacają panie przy zwrocie talerzyków.

Pokazy dla osób dorosłych z inteligencji, które posiadają już pewne wiadomości i umiejętność przyrządzania potraw, często dużą wprawę, a nieraz mylne poglądy na sprawę odżywiania — powinna prowadzić osoba fachowa, dobrze przygotowana i wyrobiona, umiejąca przekonywującemi argumentami poprzeć swoje sposoby pracy, a taktem i efektami pracy wzbudzić zaufanie. Pokazy nawet czysto kulinarne muszą być prowadzone w duchu nowoczesnych wymagań dietetyki i organizacji i nie powinny w żadnym razie hołdować w pierwszym rzędzie kultowi żołądka.

Felicja Jarosińska.

Farbowanie przędzy i tkanin barwnikami krajowego pochodzenia.

(Dokończenie).

Farbowanie przędzy i materjałów półwełnianych. Do jednokąpielowego farbowania półwełny stosuje się barwniki bezpośrednie i te kwasowe, które farbują wełny w kąpieli neutralnej. **Sposób farbowania:** Do kąpieli farbiarskiej, możliwie skoncentrowanej, która zawiera w sobie już rozpuszczony barwnik, dodaje się 10—30% soli glauberskiej krystalicznej lub 5—15% soli glauberskiej prażonej, następnie zanurza się dobrze zwilżony towar przy temperaturze około 50° C., podnosząc stopniowo temperaturę do 100° C. i tę temperaturę utrzymuje się około ½ godziny. O ile wełna jest za jasna, lub niezgodna z żądanym wzorem, należy dodać odpowiedniego barwnika kwasowego i lekko gotując starać się otrzymać na wełnie żądany odcień. Po otrzymaniu takowego przestać gotować i wytrzymać w tej kąpieli 15—30 minut, następnie wypłókać i wysuszyć.

Barwniki podbarwiające wełnę:

Żółcień kwasowy trwały PG.	(1%)[1]
Pomarańczowy RO.	(2%)
Czerwień kwasowa trwała PG.	(1%)
Czerwień trwała G.	(2%)
Granat cyaninowy F.	(2%)
Fiolet kwasowy 6 B.	(2%)
Błękit kwasowy 6 BA.	(2%)
Błękit patentowy A.	(2%)
Zieleń kwasowa trwała B.	(1%)
Czerń „Boruta“ 2 G. 50/100	(2%)

Jeżeli bawełna jest jeszcze za jasna lub nie posiada zgodnego z wełną odcienia, należy dodać odpowiednią ilość barwnika na bawełnę. Farbować bez bez gotowania, aż do otrzymania odcienia zgodnego z wełną.

Podbarwianie bawełny:

Żółcień chloraminowy B.	(4%)
Żółcień krezotynowy PA.	(4%)
Żółcień krezotynowy A.	(4%)
Pomarańczowy krezotynowy	(4%)

Barwniki które dobrze farbują zarówno wełnę jak i bawełnę:

Żółcień krezotynowy GM.	(4%)
Chryzofenina G. eks.	(4%)
Pomarańczowy krezotynowy GGL.	(4%)
Pomarańczowy Toluilenowy R.	(4%)
Brunat krezotynowy G.	(4%)
Brunat krezotynowy R.	(4%)
Brunat krezotynowy ciemny MS.	(4%)

[1] Procenty w nawiasach oznaczają stopień wyfarbowania.

Benzo-purpuryna 4 B.	(4%)
Bordo-krezotynowe BG.	(4%)
Bordo-krezotynowe 10 B.	(4%)
Heljotrop krezotynowy	(4%)
Fiolet krezotynowy ciemny EC.	(4%)
Granat krezotynowy 200%	(4%)
Błękit krezotynowy 2 B.	(4%)
Błękit krezotynowy czysty	(4%)
Błękit krezotynowy 6 B.	(4%)
Błękit krezotynowy RW.	(4%)
Zieleń krezotynowa B.	(4%)
Zieleń krezotynowa G.	(4%)
Zieleń krezotynowa B.	(4%)
Zieleń krezotynowa ciemna B.	(4%)
Szary krezotynowy B.	(5%)
Szary krezotynowy HW.	(4%)
Czerń krezotynowa FF.	(6%)
Czerń „Meta“ 2070	(4%)
Czerń „Dazo“ 2070	(4%)
Czerń bezpośrednia D. 50/100	(3%)

Jedwab sztuczny. Ten rodzaj włókna możnaby właściwie zaliczyć do włókien roślinnych, bowiem składa się on z czystego prawie błonnika. Zasadniczo też posiada jedwab ten wszystkie te same własności co bawełna, lecz jako włókno słabsze i barwy delikatnej jest znacznie wrażliwszy na czynniki chemiczne i mechaniczne. Woda zimna, a tembardziej ciepła wybitnie zmniejszają jego wytrzymałość. Pranie gotowych wyrobów z jedwabiu sztucznego jest zawsze bardzo ryzykowne i wymaga uwagi i ostrożności. Względem barwników jedwab sztuczny zachowuje się zasadniczo jak i bawełna. Barwi się on niezwykle łatwo, dając zabarwienia wspanialsze i żywsze niż inne włókna roślinne. Jednakże jest on materjałem dość kapryśnym, zwłaszcza pod względem równomierności zabarwienia. Jedwab sztuczny nie wymaga przed barwieniem żadnych zabiegów poprzedzających z wyjątkiem doskonałego przemoczenia. Jedwab ten w stanie mokrym jest bardzo słaby, przeto podczas barwienia i wszelkich innych czynności należy się obchodzić z nim bardzo ostrożnie. Temperatura kąpieli barwiącej naogół nie powinna przekraczać 50—70° C. Płókanie po zabarwieniu odbywa się tylko zapomocą wody zimnej. Należy unikać wykręcania, lepiej jest usuwać wodę, przez niezbyt silne wyciskanie, a najlepiej zapomocą wirówki. Suszenie powinno odbywać się w cieple bardzo umiarkowanem, gdyż zbytnie gorąco powoduje kruchość jedwabiu i znacznie go osłabia. Jeżeli chcemy jedwabiowi sztucznemu nadać odpowiedniego chrzęstu, właściwego jedwabiowi naturalnemu, to musimy jedwab sztuczny przepoić roztworem taniny od 1—4%, przytem tanina musi być czysta, aby nie barwiła jedwabiu, względnie nie zmieniła barw gotowych, zwłaszcza jasnych. Ostrożność ta zbyteczna jest tylko przy jedwabiu zabarwionym czarno.

Na zakończenie podam jeszcze **kilka uwag, dotyczących barwników** znajdujących się w handlu, **farbujących „na zimno“.**

Istniejące w handlu barwniki są to zwykłe sole (najczęściej sodowe) kwasów i zasad barwnikowych i w rzadkich tylko wypadkach są czystemi związkami chemicznemi. Najczęściej są to mięszaniny barwnika z większą lub mniejszą ilością obojętnego, nieszkodliwego dla włókna, środka rozcieńczającego, jak np. sól kuchenna, sól glauberska, dekstryna, cukier itp. Barwniki te istnieją w handlu w postaci kryształów przeważnie jednak w proszku, zmieszanym z omówionemi już substancjami. Barwniki nierozpuszczalne kadziowe i alizarynowe dostarczane są często w postaci ciasta (t. zw. pasty). Najczęściej dostarczane są barwniki jednorodne, lecz zdarzają się też mięszaniny dwu lub kilku barwników. Odróżnienie mięszanin gołem okiem jest niemożliwe. Udaje się jednak zawsze w sposób prosty, jeżeli na kartkę zmaczanej bibuły białej rozpylić przez dmuchnięcie drobną ilość barwnika. Cząsteczki każdego poszczególnego barwnika ujawnią się przez swoiste zabarwienie bibuły.

Nowości z dziedziny pomocy do nauki gospodarstwa domowego.

W styczniu 1936 r. ukazały się tablice mięsoznawcze p. t. **„Wartość i użytkowanie mięsa w gospodarstwie domowem“**, opracowane przez Komisję Pomocy Naukowych Instytutu Gospodarstwa Domowego pod kierunkiem Marji Strasburger, wydawnictwo Instytutu Wydawniczego „Bibljoteka Polska“ z poparciem finansowem Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych oraz Ministerstwa Opieki Społecznej.

Z radością witamy tę pracę, gdyż brak tego rodzaju opracowania dawał się odczuć szczególnie na wykładach podziału mięsa wołowego. Za bardzo ważne należy uznać ujednostajnienie nazw poszczególnych części tuszy wołu. Tablice podziału mięsa zostały opracowane na postawie wyników ankiety zorganizowanej przez Instytut Gospodarczy w 16 cechach rzeźniczych. Uzyskany w ten sposób materjał został nagięty do danych anatomicznych, nazwy zaś poszczególnych części mięsa wypośrodkowane z nazw obowiązujących w największych naszych miastach. Dotychczas w każdej miejscowości, w każdej książce kucharskiej używano innych terminów w odniesieniu do podziału mięsa. O d w y d a n i a t y c h t a b l i c w i n n i ś m y u w a ż a ć n a z w y t e j a k o z r a c j o n a l i z o w a n e i o b o w i ą z u j ą c e n a t e r e n i e c a ł e j P o l s k i. Dla uzyskania pełnego celu, jakim kierowało się Wydawnictwo, pożądanem jest, aby ta terminologja była ujednostajniona i w cechach rzeźniczych, aby, gdy pośle się Franię po schab nie przyniosła żeberek.

Dalsze tablice tej serji podkreślają wartość mięsa, jako pokarmu i mówią o sposobach umiejętnego przyrządzania go. Co do zewnętrznej formy, to tablice są przejrzyste, barwne i z łatwością mogą służyć jako uzupełnienie pokazów mięsa wołowego u rzeźnika.

Cena całej I-szej serji wynosi 10 zł.

Zamówienia kierować należy pod adresem Instytutu Gospodarstwa Domowego, Warszawa, Nowy Świat 9.

W tych dniach wyszła z druku książka p. t. **„Przyrządzanie potraw“ Zofji Czerny,** wyd. Książnica-Atlas, Lwów, Czarneckiego 12. Stron względnie kart 495+LI. Cena broszury na kartotekę zł. 18.—, oprawna w płótno zł. 24.—, jako podklejona kartoteka z pudełkiem 48.— zł. Jest to pierwszy w Polsce od wielu lat opracowywany i wyczekiwany podręcznik do przyrządzania potraw dla szkół przysposobienia w gospodarstwie rodzinnem oraz szkół gospodarczych typu gimnazjalnego i licealnego. Podręcznik ten został wydany według nowoczesnych wymagań higjeny i djetyki. Zastosowano w nim tylko taką technikę wykonania, która uwzględnia pełną wartość odżywczą pokarmów.

Książka jest pod każdym względem piękna i wyczerpująca, objaśnienia dokładne i szczegółowe, jasne, przejrzyste i dla wszystkich dostępne. Dzięki zaletom tym, książka cieszyć się winna wielkiem powodzeniem nietylko wśród nauczycielek gosp. dom.,

ale i pań domu, szczególnie młodych, które będą chciały pożywienie przyrządzać według zasad racjonalnej organizacji pracy, co tak skraca czas spędzany w kuchni.

Format książki praktyczny, piękny, wygodny do częstego posługiwania się nią.

Wydawnictwo uwzględniło również wydanie broszurowe na kartotekę z jednostronnem zadrukowaniem. Pojedyncza kartka zawierająca przepis na całą potrawę może być naklejona na karton i w ten sposób można stworzyć kartotekę przyrządzania potraw i dopełniać ją w miarę zdobywania doświadczeń i przepisów. Teoretyczne objaśnienia na temat przyrządzania potraw są umieszczone w osobnej książce p. t. „Teorja przyrządzania potraw", która wyjdzie z druku w najbliższym czasie.

Uwaga: Po porozumieniu z wydawnictwem „Książnica Atlas" we Lwowie informujemy, że podręcznik „Przyrządzanie potraw" można otrzymać na raty po 3 zł. miesięcznie za poręczeniem dyrekcyj szkól w księgarniach i u komisantów.

I. R.

Tablice najważniejszych środków spożywczych pod względem zawartości składników odżywczych i kaloryj, według Schalla, 8 stron pisma maszynowego na papierze kancelaryjnym, są do nabycia w cenie po 50 gr. w Redakcji „Informatora", Kraków, ul. Syrokomli 21. Pieniądze można przesłać na konto Stowarzyszenia Absolwentek P. K. O. nr. 400—955 z zaznaczeniem celu przesyłki.

Wśród książek.

Halina Górska: „Druga brama". Warszawa 1935. Towarzystwo wydawnicze „Rój".

Nędze i niedole życia społecznego znajdują niejednokrotnie wyraz w piśmiennictwie współczesnem, coraz donośniej rozbrzmiewają w niem echa z nizin społecznych, docierające do sfer wyższych, mącące ich spokój i dobrobyt. Łącznie z powikłaniami wyrastającemi na tle zetknięć, tarć i załamań psychicznych, są one wątkiem ludzkiej doli i niedoli w jej nieskończonych przejawach i zestawieniach.

Taką powieścią społeczno-psychologiczną jest Haliny Górskiej „Druga brama", zamykająca podwórze wielkiego domu na Lesznie w Warszawie — na podwórzu tem rozgrywa się akcja, stykają ze sobą dwa światy, ten z pierwszego piętra i z suteryn — dwie dusze, dwie osobowości różne a związane nićmi serdecznego przywiązania, bohaterki powieści, Krysia i Adela. Autorka, w formie pamiętnika Krysi, opowiada ich dzieje od wczesnego dzieciństwa, ich przeobrażenia wewnętrzne, wpływy jakie oddziaływały na ich postępowanie, na kształtowanie się ich uczuć i charakteru.

Powieść dotyka między innemi, takich zagadnień, jak: przerażliwej nędzy rodzin proletarjackich i na jej tle cierpień dziecka, jego poniewierki, nadużywania i niszczenia jego sił żywotnych; sprawy „innego ładu", „nowego ustroju społecznego", którego szermierzem jest piękna, słoneczna postać robotnika Felka; wrodzonej człowiekowi potrzeby uczucia, sympatji, przyjaźni, a jednocześnie obcości i samotności ludzi żyjących obok siebie; zakłamania współczesnego świata, fałsze, obłudy, a zarazem tęsknoty do uczciwości i prawdy; tępoty rodziców i wychowawców, niezdolnych do zrozumienia i odczucia procesów dokonywujących się w duszach dzieci, wynikających stąd bolesnych przeżyć i załamań.

Kreśląc obrazy cierpień i grozy życia, autorka nie przestaje wierzyć w d o b r o ć n a t u r y l u d z k i e j, w p i ę k n o d u s z, przejawiające się wszędzie, we wszystkich ugrupowaniach społecznych, tak wśród uprzywilejowanych, jak i upośledzonych w hierarchji życia współczesnego. Wierzy w przyszłość, którą wytworzą nietylko nowe formy ustrojowe, ale i współdziałanie „lepszego człowieka", o czującem sercu i szerokich widnokręgach myślowych. Budowniczym tej przyszłości jest zarówno rewolucjonista Felek, jak i ofiarny doktór, śpieszący z pomocą cierpiącej ludzkości — dobroć jest tu pomostem zbliżającym klasy społeczne, łagodzącym sprzeczne interesy i przepaściste różnice.

W „społecznej" tej książce znachodzą się lekko naszkicowane obrazki, wplatające w twarde, szare życie proletarjatu błyski poezji i piękna (np. tarnina), budzące nieokreślone marzenia i tęsknoty. Zainteresować ona może nauczycielki ze względu na pogłębione przeżycia psychiczne dzieci i młodzieży, nadaje się też dla dorastających uczenic.

Helena Witkowska.

Wiadomości koleżeńskie.

Janina z Kochańskich Kruczowa, abs. S. G. z 1927 r. prowadzi kursa gospodarcze w Tarczewie koło Lublina.

Jadwiga Rzepkówna, abs. S. G. z 1927 r. prowadzi kurs gospodarstwa domowego w Mielcu.

Gruberówna Edeltrant, abs. S. Kr. z 1933 r. objęła z r. szk. 1935/36 posadę w Szkole Wychowania Rodzinnego w Bielsku, Kozielec 7.

Ludwikowska Michalina, abs. S. G. z r. 1934 objęła kierownictwo Sierocińca w Rzeszowie, ul. Unji Lubelskiej 4.

Mancówna Hilda, abs. S. G. z 1934 r. objęła z r. szk. 1935/36 posadę w Szkole Wych. Rodzinnego w Bielsku, Kozielec 7.

Michalska Zofja, abs. S. Kr. 1934 r. prowadzi od 16. I. 1936 r. kurs w Łodygowicach koło Żywca w Szkole Rolniczej.

Walaszek Stanisława, abs. S. G. z 1934 r. prowadziła w miesiącach styczeń-luty 1936 kurs w Padwi koło Mielca.

Węglowska Eleonora, abs. S. G. z r. 1934 r. pracuje w r. szk. 1935/36 w Śr. Szkole Zawod. w Tarnowie, ul. Kopernika 3 a.

Zdonek Kazimiera, abs. S. Kr. z 1934 r. objęła w drugiem półroczu r. szk. 1935/36 posadę instruktorki w Szkole Zaw. SS. Opatrzności Bożej w Dubnie.

Figwer Anna, abs. S. G. z 1935 r. prowadzi kursy dla robotnic fabrycznych, uruchomione przez Z. P. D. w Krakowie, oraz kurs dla Obozu Junaków w Bronowicach.

Godzińska Mieczysława, abs. S. G. r. 1935 r. odbywa praktykę gospodarczą i uczy gosp. domowego w Dziennej Szkole Dokształcającej w Krakowie, al. Skrzyneckiego 12.

Skowronek Marja, abs. S. G. z 1935 r. prowadzi kurs w Dermaniu, pow. Zdołbunów, Wołyń.

Zarząd Stowarzyszenia Absolwentek donosi o zawarciu związków małżeńskich kol. Eugenji Kolasińskiej-Suchowskiej z p. Janem Sewerynem w Częstochowie, dnia 4 stycznia 1936 r. i kol. Władysławy Franczakówny z p. Sosfenem Kośminem w Krakowie, 27 października 1935 r. i składa im imieniem Stowarzyszonych Koleżanek serdeczne życzenia na nową drogę życia.

Koleżance Marji Mück-Stuskowej w Pińsku składamy serdeczne życzenia z powodu przyjścia na świat synka. Niech rośnie zdrowo na pociechę rodziców!

Redaktorka naczelna: Dr. Marja Peterowa ul. Syrokomli L. 21. Drukarnia Polska Kraków, Tadeusza Kościuszki L. 3.